

A *g*

ALACANT  
*gastronomic*

SELECCIÓN GOURMET

**EL QUESO, QUESO...  
DE TODA LA VIDA**

· CORESES, ZAMORA ·



# EL QUESO, QUESO... DE TODA LA VIDA

Zamora y su provincia, como ya es conocido, es una de las principales zonas productoras de quesos, reconocidos por su excelencia y calidad. La calidad de la materia prima de la zona y la tradición quesera, son claves en la obtención de un queso exquisito para los paladares más exigentes.

Nuestras instalaciones están situadas en la zona industrial de Coreses, a 7 km. de Zamora, en plena Tierra del Pan, con gran tradición quesera y con un enorme potencial ganadero.

La leche se recoge diariamente en las instalaciones del ganadero y después de un riguroso examen “in situ”, para comprobar la desinfección y limpieza de los tanques y circuitos cerrados, se trasvasa a las cisternas de recogida, con el fin de asegurar la calidad óptima de higiene, organoléptica, bacteriológica y la temperatura correcta.

Enviamos las muestras diarias de todos los ganaderos al Laboratorio Interprofesional Lácteo para su análisis, manteniendo así el máximo control para conseguir la más alta calidad de la leche.

Empleando leche cruda de oveja para elaborar la mayor parte de nuestros quesos, utiliza los más modernos métodos de fabricación y nuestras instalaciones (de recogida, sala de elaboración, salmuera, secaderos y cámaras para conservar y añejar el queso) cuentan con los últimos avances tecnológicos.

La última tecnología, unida a una esmerada dedicación en los procesos de elaboración y control, cuidando hasta el más mínimo detalle, para así, conseguir una correcta evolución y maduración del queso, nos permite ofrecerles un producto de excelente sabor y exquisito paladar.

SABOR FUERTE, INTENSO  
Y PERSISTENTE



Periodo de maduración | **Superior a 18 meses**

# SUMMUN

## QUESO 100% OVEJA FABRICADO CON LECHE CRUDA

Su corteza es marrón terráqueo  
y su interior de color marfil.

Se presenta en piezas enteras de 3kg aproximadamente.

A petición del cliente se puede enviar en piezas  
a 1/2 envasadas al vacío.

### FORMATOS

**ENTERO:** PRESENTACIÓN: Retráctil / Al vacío / Sin vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 2u. Palet: 100 cajas (10x10)  
Caja: 4u. Palet: 40 cajas (4x10)  
PESO: Variable

**1/2:** PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 4u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Variable

**NOVEDAD 2019**

Periodo de maduración | **Superior a 12 meses**

**SABOR RECIO, FUERTE,  
Y AROMA INTENSO**

# GRAN RESERVA

## QUESO 100% OVEJA FABRICADO CON LECHE CRUDA



Su corteza es aceitada de forma cilíndrica.  
Se presenta en piezas enteras de 3kg aproximadamente.  
A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2, 1/4  
o 1/8 envasadas al vacío.

### FORMATOS

- ENTERO:** PRESENTACIÓN: Retráctil / Al vacío / Sin vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 2u. Palet: 100 cajas (10x10)  
Caja: 4u. Palet: 40 cajas (4x10)  
PESO: Variable
- 
- 1/2:** PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 4u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Variable
- 
- 1/4:** PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 8u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Variable
- 
- 1/8 (CUÑA):** PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 22u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Fijo: 250g.  
EAN: 8436554211715

**SABOR RECIO, FUERTE,  
Y AROMA INTENSO**



Periodo de maduración | **Superior a 9 meses**

# AÑEJO

## QUESO 100% OVEJA FABRICADO CON LECHE CRUDA

Su corteza es aceitada en tono oro y de forma cilíndrica.  
Se presenta en piezas enteras de 2,800kg aproximadamente.  
A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2,  
1/4 o 1/8 envasadas al vacío.

### FORMATOS

- ENTERO:** PRESENTACIÓN: Retráctil / Al vacío / Sin vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 2u. Palet: 100 cajas (10x10)  
Caja: 4u. Palet: 40 cajas (4x10)  
PESO: Variable
- 
- 1/2:** PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 4u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Variable
- 
- 1/4:** PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 8u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Variable
- 
- 1/8 (CUÑA):** PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 22u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Fijo: 250g.  
EAN: 8436554211685

SABOR FUERTE  
Y MANTECOSO



Periodo de maduración | Superior a 6 meses

# VIEJO

## QUESO 100% OVEJA FABRICADO CON LECHE CRUDA

Su corteza es aceitada y de forma cilíndrica.  
Se presenta en piezas enteras de 3kg aproximadamente.  
A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2,  
1/4 o 1/8 envasadas al vacío.

### FORMATOS

**ENTERO:** PRESENTACIÓN: Retráctil / Al vacío / Sin vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 2u. Palet: 100 cajas (10x10)  
Caja: 4u. Palet: 40 cajas (4x10)  
PESO: Variable

**1/2:** PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 4u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Variable

**1/4:** PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 8u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Variable

**1/8 (CUÑA):** PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 22u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Fijo: 250g.  
EAN: 8436554212156



SABOR SUAVE  
Y CREMOSO

Periodo de maduración | Superior a 60 días

# CREMOSO

QUESO 100% OVEJA FABRICADO  
CON LECHE CRUDA

Su corteza es aceitada y de forma cilíndrica.  
Se presenta en piezas enteras de 3kg aproximadamente.  
A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2,  
1/4 o 1/8 envasadas al vacío.



## FORMATOS

ENTERO: PRESENTACIÓN: Retráctil / Al vacío / Sin vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 2u. Palet: 100 cajas (10x10)  
Caja: 4u. Palet: 40 cajas (4x10)  
PESO: Variable

1/2: PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 4u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Variable

1/4: PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 8u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Variable

1/8 (CUÑA): PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 22u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Fijo: 250g.  
EAN: 8436554212200

**SABOR SUAVE, DULCE  
Y MANTECOSO**

Periodo de maduración | **Superior a 3 meses**

# CURADO

## QUESO 100% OVEJA FABRICADO CON LECHE CRUDA

Su corteza es aceitada y de forma cilíndrica.  
Se presenta en piezas enteras de 3kg aproximadamente.  
A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2,  
1/4 o 1/8 envasadas al vacío.



### FORMATOS

- ENTERO:** PRESENTACIÓN: Retráctil / Al vacío / Sin vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 2u. Palet: 100 cajas (10x10)  
Caja: 4u. Palet: 40 cajas (4x10)  
PESO: Variable
- 
- 1/2:** PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 4u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Variable
- 
- 1/4:** PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 8u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Variable
- 
- 1/8 (CUÑA):** PRESENTACIÓN: Al vacío  
LOGÍSTICA: Caja: 22u. Palet: 100 cajas (10x10)  
PESO: Fijo: 250g.  
EAN: 8436554211722